

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等			
4	火	○	麦ご飯																													大麦				
			豚肉のレモンしょうが炒め																								●						レモン果汁、しょうゆ			
			さといもコロッケ			●																				●	●							しょうゆ、和風だし、かつおの素		
			けんちん汁																							●								しょうゆ、和風だし、かつおの素		
5	水	○	サンドイッチロールパン		●	●																		●												
			ハンバーグ(サンドイッチロールよう)																						●	●		●					トマト			
			白菜のクリームシチュー																						●	●							じゃがいも、豆乳	コンソメ、ホワイトルウ		
			切り干し大根のナポリタン																														まぐろ、トマト			
6	木	○	ご飯																																	
			いわしの梅煮			●																				●								いわし、梅、大麦		
			肉じゃが																								●						じゃがいも	しょうゆ、和風だし		
			あいまぜ																		●				●									和風だし		
7	金	○	ご飯																																	
			ツナのピリ辛みそ炒め																						●									まぐろ		
			春巻き			●	●															●				●	●		●					魚介エキス		
			中華スープ																								●						魚肉	しょうゆ、練り中華だし		
10	月	○	ご飯																																	
			【幼中】ささみフライ			●																				●	●									
			【小】ささみフライ			●																				●	●							トマト		
			さつまいものカレーそばろ																									●						和風だし、しょうゆ、カレー粉		
			八杯汁			●																				●								和風だし、かつおの素、しょうゆ		
11	火	○	あいちの米粉パン		●	●																		●												
			かぶとベーコンの白だしスパゲティ			●																						●						白だし		
			肉団子のケチャップあん			●																			●	●		●					トマト、野菜エキス			
			レモンゼリーポンチ																									●		●			レモン、パインアップル			
12	水	○	ご飯																																	
			とんカツ			●																				●										
			ピリからなべ			●															●							●			●		かつお、たい、さわら、まぐろ	かつおの素、しょうゆ、和風だし		
			ひじきの炒め煮																						●								魚肉	しょうゆ、和風だし		
13	木	○	ご飯																																	
			さんまの蒲焼き																														さんま	しょうゆ		
			ブロッコリーのおかかあえ																														かつお	しょうゆ		
			呉汁																						●								豆乳	しょうゆ、かつおの素		
14	金	○	ご飯																																	
			えびシューマイ			●	●																					●						魚肉		
			豆腐の中華風煮																						●			●						しょうゆ、練り中華だし		
			やみつききゅうり																		●													しょうゆ、白だし		
17	月	○	ご飯																																	
			鶏の塩唐揚げ																							●										
			しろだしナムル																			●											まぐろ	白だし		
			タイピーエン				●																					●						しょうゆ、練り中華だし		
18	火	○	わかめご飯																																	
			やきはんぺん																							●								魚肉		
			根菜サラダ																			●					●							しょうゆ		
			高野豆腐の卵とじ	●																						●			●				じゃがいも	しょうゆ、和風だし		
19	水	○	ご飯																																	
			豆腐ハンバーグのおろしかけ			●																				●	●		●					トマト、野菜エキス	しょうゆ	
			鶏肉と根菜の煮物																							●	●							魚肉	しょうゆ、和風だし	
			りんご																											●						
20	木	○	ご飯																																	
			さわらの塩唐揚げ																															さわら		
			さつまいものきんぴら																									●						しょうゆ、和風だし		
			紅葉のすまし汁			●																				●							魚肉、かつお	しょうゆ、和風だし		
			【小中】西尾抹茶のわらびもち																							●										
25	火	○	ご飯																																	
			鶏肉のマヨ白しょうゆ焼き																								●							ノンエッグマヨネーズ、白しょうゆ		
			みそ煮																									●					魚肉、じゃがいも	和風だし		
			野菜の塩麴炒め																														まぐろ			

※水産物は、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。練り製品に使用している魚が、えび・かにを食べています。魚類には魚卵が含まれる可能性があります。詳しくは、給食センターへ問合せください。

※麺は、工場内でそばを加工しています。

※水産物は、えび・かに・いかに混ざる漁法で採取しています。練り製品に使用している魚が、えび・かにを食べています。魚類には魚卵が含まれる可能性があります。詳しくは、給食センターへ問合せください。

※麺は、工場内でそばを加工しています。

令和7年度11月分食物アレルギー詳細な献立表（碧南市第1学校給食センター）

年組名前（ ）

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	くるみ	そば	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等				
26	水	○	ご飯																																		
			レバーのあげに																						●									しょうゆ			
			キャベツと水菜のサラダ																														まぐろ				
			大根のそぼろ汁																						●									かつおの素、和風だし、しょうゆ			
			和風クリーミードレッシング																					●										かつお			
27	木	○	ご飯																																		
			秋のキーマカレー																					●		●							トマト	カレールウ、ソース、コンソメ			
			チーズオムレツ	●	●																																
			ブロッコリーとコーンのソテー																					●										豆乳			
28	金	○	しらたまうどん			●																															
			きのこうどんの汁																					●	●										かつおの素、和風だし、しょうゆ、白だし		
			ちくわの磯辺揚げ			●																												魚肉			
			塩昆布和え			●																●			●												
※水産物は、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。練り製品に使用している魚が、えび・かにを食べています。魚類には魚卵が含まれる可能性があります。詳しくは、給食センターへ問合せください。																																					
※麺は、工場内でそばを加工しています。																																					

問い合わせ先：学校給食センター 42-2504
「食物アレルギー詳細な献立表」や「献立表」は、碧南市のホームページで公開しています。次月分の情報は、毎月20日以降に更新しますので是非ご利用ください。
碧南市ホームページ⇒子育て・教育⇒食育・給食⇒今月の給食(献立表・食育だより)

年間調味料 ※年度内は同じものを使用します。変更になる場合は、お知らせいたします。			
食 品	アレルギー原因物質	食 品	アレルギー原因物質
赤みそ(愛知)	大豆、大麦	カレールウ	じゃがいも、トマト、マンゴー、ブルーン
白みそ(愛知)	大豆、裸麦	コンソメ	大豆、牛肉、野菜エキス
ミックスみそ(愛知)	大豆、大麦、裸麦	マジックソルト	ごま、トマト
白しょうゆ	小麦、大豆	練り中華だし	鶏肉、豚肉、大豆
白だし	大豆、小麦、かつお、いわし、さば	ハヤシルウ	トマト、野菜ペースト
しょうゆ	大豆、小麦、大麦	ホワイトルウ	じゃがいも
ソース	いわし	ノンエッグマヨネーズ	大豆
オイスターソース	大豆、かきエキス(貝)	焼きそばソース	さわら、タイ、まぐろ、大麦
かつおの素	いわし、かつお	和風だし	さわら、タイ、まぐろ、かつお、いわし、あじ
レモン果汁	レモン	カレー粉	みかん